GERMANY

Kontakt-Grill

FG 95

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d´emploi
Gebruiksaanwijzing

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG
Pointstraße 2 · 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
eMail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

D

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Kinder vom Gerät fernhalten. **Verbrennungsgefahr!**
  Dieses Gerät darf nicht benutzt werden von Kindern und Personen mit eingeschränkter geistiger Fähigkeit oder mangelndem Wissen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten Anweisung, wie das Gerät zu nutzen ist. Es ist sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.

Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen. Das Gerät kann in den ersten Minuten leicht qualmen.

- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!

Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr! Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein

- Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen (z.B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- **Das Gerät niemals ohne die Fettauffangschale betreiben!**

Arbeitsplatz

Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammbaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Anwendungsmöglichkeiten

Kontaktgrillen:
Platten liegen direkt auf dem Grillgut.
Überschüssiges Fett läuft in die Fettauffangschale.
Einstellung am Verstellscharnier „Panini”

Grilltoasten-Überbacken:
Die obere Platte ist über dem Grillgut.
Einstellung am Verstellscharnier „Raclette”

Partygrillen:
Beide Grillplatten liegen waagerecht mit doppelter Grillfläche.
Einstellung am Verstellscharnier „Griddle“

Welche Platten:

Oben die geriffelte Platte
Unten die geriffelte Platte } für Steaks, Wurst, Fisch, Toast
Unten die glatte Platte für kleine Teile, Eier, Gemüse, Tepanjaki.
Immer die Fettauffangschale unter den unteren Heizkörper einschieben.

Einsetzten der Platten:

Am einfachsten lassen sich die Platten in der Stellung „Panini“ wechseln.

1) **Untere Platte**
   Die glatte Platte oder die Grillplatte unten leicht schräg in die Arretiernasen am Verstellscharnier einschieben, dann die Platte absenken, damit der vordere Zapfen in die rechteckige Öffnung kommt.

2) **Obere Platte**
   Die gerippte Platte oben leicht schräg in die Arretierhaken einschieben und dann einrasten.

Immer darauf achten, dass die Fettauffangschale unter dem unteren Heizkörper von hinten eingeschoben ist.

Vor dem ersten Gebrauch

Fetten Sie die Grillflächen vor dem ersten Gebrauch einmalig leicht ein. Dann das Gerät zehn Minuten bei geschlossenen Grillflächen ohne Grillgut und bei maximaler Reglerstellung aufheizen. Danach die Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.

Zubereitung von Speisen

- Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschildangabe an.
  Das rote Licht leuchtet und zeigt an, dass das Gerät angeschlossen ist. Lassen Sie den Deckel geschlossen, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Leuchte.
- Geben Sie die Speisen in das Gerät und schließen Sie den Deckel.
- Während der Grillzeit kann das grüne Licht aus- und wieder anschalten. Der Thermostat arbeitet.
- Wenn die Speisen fertig sind, diese mit einem Holz oder Plastikspatel herausnehmen, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.
- Um keine Hitze zu verlieren, den Deckel immer schließen, ausgenommen bei der Stellung Partygrill.
- Wenn das grüne Licht leuchtet, können Sie das Gerät erneut mit Toast- und Grillgut bestücken.

Die jeweilige Grillzeit und die Temperatureinstellung ist abhängig von:

- Art und Stärke des Grillgutes
- dem gewünschten Bräunungsgrad
- und dem eigenen Geschmack

Achtung: Es kann Dampf vom Toast- und Grillgut zwischen den Platten austreten. Verbrennungsgefahr!

Temperatureinstellung

80°C	Warmhaltestufe
110°C	Fisch/Gemüse
140°C	Schongarstufe für Geflügel, nachdem dieses mit 180° angebraten wurde
150°C	Gemüse Schongarstufe für Fleisch, nachdem dieses mit 220° angebraten wurde
180°C	Anbratstufe für Geflügel/Meeresfrüchte/Wild
220°C	Anbratstufe für helles und dunkles Fleisch

Das Gerät wird nicht durch den Timer abgestellt. Der Timer soll anzeigen wann die von Ihnen gewünschte Grillzeit abgelaufen ist.

Tips für die Praxis:

Kontaktgrillen
Es eignen sich Fleischstücke, die Sie auch zum Kurzbraten in der Pfanne verwenden würden. Fleisch muß vor dem Grillen vollständig aufgetaut und gut trocken sein. Gesalzen wird nach dem Grillen. Paniertes Gargut besser bei einer niedrigeren Einstellung, dafür etwas länger garen. Wenn stark fetthaltige Lebensmittel gegrillt werden, muss das überschüssige Fett mit einem Küchenpapier abgewischt werden, damit dieses nicht in das Geräte-Innere läuft. Achtung! Platten sind Heiß!

Überbacken
Zum Beispiel belegte Toastscheiben. Toastbrot muß nicht vorgetoastet werden.

Partygrillen
Zum ,,geselligen Braten" am Tisch benutzt man das Gerät wie eine große Bratpfanne zum Grillen aller Kurzbratstücke. Das Gut muß gewendet werden.

Reinigung

Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen. Gerät nicht in Wasser tauchen.
Die Platten lassen sich besser reinigen, wenn sie noch etwas warm sind. Die Platten in lauwarmen Wasser kurzzeitig einweichen - so lassen sich die schwarzen Grillrückstände leichter entfernen.
Platten aus dem Gerät nehmen und nur mit Spülbürste und Spülmittel reinigen. **Keine Scheuermittel, verseifte Stahlwolle oder metallene Schaber verwenden, da sonst die Antihaft-Beschichtung beschädigt wird.**
Für die Reinigung der Geräteoberfläche und aller übrigen Teile wie Handgriffe, Verstellscharniere usw. genügt ein feuchtes Tuch, evtl. mit etwas Spülmittel. Für Schnitt- oder Kratzspuren auf der Beschichtung, die durch den Gebrauch entstanden sind kann kein Garantieanspruch geltend gemacht werden.

Probleme und Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines hochwertigen STEBA – Produktes.

Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen Hilfestellung bei Problemen, die bei der Benutzung Ihres Gerätes auftreten können.
Für viele Probleme gibt es eine einfache Lösung, denn Nicht Alles , was als eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein.

Bitte gehen Sie die folgende Liste durch bevor Sie einen Umtausch oder eine Gutschrift der unten genannten Geräte vornehmen lassen oder die kompletten Geräte zur Überprüfung durch den Kundendienst einschicken .

TYPE	Problem	MÖGLICHE URSACHE	Problembehandlung
Kontakt-Grill FG 95	Rote Kontroll- Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose nicht !	• kein Strom oder Sicherung heraus durch zu viele Elektrogeräte an einem Strang	Sicherstellen, dass Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurden. Sicherungen überprüfen . Andere Geräte an gleicher Stromquelle ausschalten oder vom Netz trennen.
	Grüne Kontroll- Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose nicht !	• Gerät heizt (noch) nicht	Temperaturregler auf höhere Einstellung drehen
	Grüne Kontroll- Lampe leuchtet während des Betriebs nicht bzw. erlischt !	• Gerät hat die eingestellte Temperatur bereits erreicht	Kein Fehler, da das Gerät arbeitet und taktet, grüne Lampe leuchtet , wenn das Gerät erneut anfängt zu heizen
	Fett läuft auf die Arbeitsfläche	• Fettauffangschale nicht korrekt eingesetzt • Fettauffangschale nicht eingesetzt • Fettauffangbehälter bereits voll	Schale ggf. leeren , einsetzen und auf korrekten Sitz überprüfen
	Nur wenig überschüssiges Fett bzw. Flüssigkeit läuft aus dem Grillgut ab	Das verwendete Fleisch bzw. Grill – und Toastgut ist bereits sehr mager und fettarm, sodass nur wenig oder nichts ablaufen kann	Kein Fehler ! Sie können nun sicher sein, sich bewusster und fettärmer zu ernähren
	Bräunungsgrad des Grillgutes zu gering / nicht ausreichend	• zu niedrige Temperaturreinstellung am Temperaturregler • gewählte Grillzeit zu kurz	Temperaturregler höher Richtung Max. drehen und Grillgut länger im Gerät grillen. Evtl. Grillgut vorsichtig wenden, ohne die Grillplatte zu beschädigen
	Antihafteffekt der Grillplatte schlecht / Kratzer in der Beschichtung	• Beschichtung bei Reinigung oder Entnahme des Grillgutes durch kratzende Gegenstände beschädigt	KEIN REKLAMATIONSGRUND !

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

· Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
· Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystürol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Rezeptvorschläge

Grundsätzlich die Toastscheiben **außen** dünn mit Butter oder Margarine bestreichen!

Hawai-Toast

- gekochter Schinken in Scheiben
- Schnittlauch
- Scheibletten-Käse
- kleingeschnittene Ananas
- Paprikapulver
- Toastbrot

Toast mit Schinken, Käse und Ananas belegen.
Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.
Anschließend würzen, mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Italienischer Toast

- Basilikumpaste (aus dem Glas)
- Parmaschinken in Scheiben
- Fleischtomaten
- Salz + Pfeffer
- Morzarella in dünnen Scheiben
- Toast

Toast innen dünn mit Paste bestreichen.
Schinken, Tomate, Morzarella klein schneiden, gleichmäßig verteilen und würzen.
Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Griechischer Toast

- Schafskäse
- frischer gepresster Knoblauch oder Knoblauchpulver
- Salz + Pfeffer
- Olivenöl
- Oregano frisch oder getrocknet
- kleingehackte Oliven
- gehäutete Paprikaschote
- Toastbrot

Schafskäse mit etwas Olivenöl zerdrücken und mit den restlichen Zutaten auf die Toastscheibe geben. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Italienisches Steak

- Dünne Rumpsteakscheiben
- Öl
- getrocknete italienische Kräuter
- grober Pfeffer

Steak einölen, beidseitig würzen und bis zum gewünschten Garpunkt grillen.

Lamm- oder Schweine-Medaillon

- Lamm- oder Schweine-Medaillon
- Öl
- zerdrückte Knoblauchzehe
- Rosmarin

Medaillons in Knoblauchöl einlegen, mit Rosmarin bestreuen.

Hamburger

- Schweinehackfleisch
- Zwiebel
- Ei
- Pfeffer/Salz

Hackfleisch mit den Zutaten mischen und zu flachen Hamburgern formen. Ca. 5-7 Min. grillen – ohne das Gerät zu öffnen.

GB This device is only for household use and not suitable for gastronomy use. Carefully read the instruction manual first and keep it in a safe place.

Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance! Keep children away from the device. Danger of burn! Persons with reduced experience or insufficient knowledge should not use the appliance, exept a person in charge of their safty take care or supervice, how the appliance is used.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the apliance.
- Do not leave the apliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the apliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- The apliance becomes very hot. Do not move the apliance until it has cooled down!
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
- The appliance is not suitable to be used with an extenal timer or a separate remote control.

Attention! Housing get hot, Risk of burns! Don´t place the device on a sensitive surface (c.g. painted furniture) and keep distance of at least 70 cm to burnable materials (c.g. curtains).

Working place:

Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflamable items are near to the device.

Before the first use:

Oil the grill slightly before the first use. Then heat up the device for ca 10 min with closed plates without food and the thermostat on maximum level. Afterwards clean the plates with a humid cloth. Do not use agressive cleaners to avoid damages to the non-stick surface.

Food preperation:

- Plug in the device according to the datas on the rating label. The red light shines and shows that the device is plugged in. If you turn the thermostat, the green and the red control light shines.
- At the first heating a little bit of smoke can occur. This smoke will vanish after some minutes.
- Heat up the device with closed plates untill the green light turns off. You have reached the wanted temperature.
- Put the food in the grill and close the device.
- During grilling, the green light can turn on and off. The thermostat is working.
- When the food is ready, remove it from the grilling plate with a plastic or wodden device, to avoid damages from the non-stick coating.
- Always close the plates to avoid loosing heat.
- When the green light turned off, you can put food again on the grill.

The grill time and the temperature selection depends on several factors:

- Kind and thickness of the food
- The colour of the food
- The personal preferences

Temperature adjustments

80°C Keeping warm
110°C Fish/Vegetable
140°C slow cooking of poultry, after it was shortly grilled on 180°
150°C Vegetable
Slow cooking of meat, after it was shortly grilled on 220°
180°C Grill position for poultry/sea food/game
220°C Grill position for light and dark meat

Carefull!:

Steam from the food can emerge between the plates. Danger of burns!

Cleaning and maintainance:

- The device should be cleaned after each use
- Unplug the device
- The device should cool down a little. It can be cleaned easier when it is not that hot.
- Never immerse the device in water!
- Use a humid cloth with a little bit of detergent to clean it. Resisting dirt should be covered with some oil, wait for ca 5 min and try to remove it again with a humid cloth. Do not use abherasive cleaners. When cleaning the oil tray, be careful, that the liquid in it is cooled down completely.

Disposal:

Packaging disposal:
Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.

Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, plaese get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2
96129 Strullendorf / Germany
Tel. 0 95 43 / 4 49 -17 oder -18

F

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales. Rangez soigneusement la présente mode d'emploi.

Consignes de sécurité

- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
- Evitez que les enfants aient accès - danger de brûlures.
- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.
- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Evitez que ´le cordon ait en contact avec es pièces chaudes.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.
- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par example si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dût à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- **Avant la première utilisation**: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.

Attention!

L´extérieur de l´appareil deviennent chauds. Risque de brûlures. Ne pas déposez lápparail sur une surface sensible et le posez de sorte quíl ait au moins 70 cm de place libre des matiéres inflammables.

Place de travail

Important :

Ne jamais poser l'appareil sur ou à coté d'une surface chaude (plaque électrique) mais sur un surface stable et résistante à la chaleur. Veuillez mettre l'appareil en service et ce, loin de choses inflammables.

Avant la première utilisation

Graissez légèrement les plaques du grill. Préchauffez ensuite l'appareil avec les plaques fermées pendant 10 minutes sur température maximale. Passez avec un chiffon humide sur les plaques. N'utilisez pas des détergents agressifs car ceux-ci pourraient endommager la surface anti-adhésive.

Préparation de plats

- Raccordez l'appareil comme indiqué sur la plaque signalétique. La lampe rouge allumée indique que l'appareil est raccordé. Si vous tournez le sélecteur de température la lampe verte et la lampe rouge (lampes témoins) s'allument.
- Lorsqu'on chauffe l'appareil pour la première fois, il est possible qu'un peu de fumée se dégage. Ces désagréments disparaîtront après quelques minutes.
- Préchauffez l'appareil avec le couvercle fermé jusqu'à ce que la lampe verte s'éteigne–Vous
- avez maintenant la température souhaitée.
- Mettez les mets dans l'appareil est fermez le couvercle.
- Pendant le temps de cuisson, il est possible que la lampe verte s'éteigne et s'allume encore. Le thermostat travaille
- Retirez les mets avec une spatule en bois ou en plastique pour ne pas endommager l'anti-adhésif
- Pour ne pas perdre de la chaleur fermez toujours le couvercle.
- Si la lampe verte s'éteigne on peut de nouveau mettre la grillade
- Le temps de cuisson et la température dépendent de : La qualité et de l'épaisseur des aliments ainsi que de la cuisson souhaitée

Attention :

Il est possible que de la vapeur des aliments s'échappe entre les plaques.
Danger de brûlures !

Réglage de température

80° C	garder au chaud
110° C	poissons/légumes
140° C	cuire délicatement pour volailles, après avoir saisi sur
150° C	légumes Cuire délicatement pour viande, après avoir saisi sur 220°
180° C	pour saisir volailles/fruits de mer/gibier
220° C	pour saisir viande blanche et rouge.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'appareil après chaque usage
- Débranchez toujours l'appareil
- Laisser refroidir l'appareil quelques minutes seulement car il est plus facile à nettoyer quand il est encore chaud
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle. Mettez un peu de huile sur la croûte tenace, attendez 5 minutes et passez encore une fois avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produit à récurer. En nettoyant le bac pour recueillir la graisse – assurez-vous que celle-ci soit froide.

Mise au rebut

Pour connaître les points de collecte des appareils usagés, renseignez-vous svp auprès de votre revendeur ou de votre mairie.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées dans le mode d´emploi allemand.

Conseil en cas de panne

Attention! Les appareils eléctriques ne peuvent être réparés que par un électricien, étant donné qu‘une fausse manipulation peut entrîner des dégats irreparables.

En cas de probleèmes, venillez vous adresser à un spécialiste on directement à :

NL

Dit apparaat is een huishoudelijk apparaat en het is niet bestemd voor commercieel gebruik. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig!

Veiligheidstips

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.
- Voor elk gebruik controleren!
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.

Waarschuwing!

De buhuizing deur worden heet: Verbrandingsgevaar. Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergroud (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).

Werkplek:

Belangrijk:

Plaats het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak (bijv. kookplaat), maar gebruik het alleen op een vlakke, stabiele en temperatuurbestendige ondergrond. Houd ontvlambare zaken altijd uit de buurt van het apparaat.

Voor het eerste gebruik

Vet de grilleerplaten voor het eerste gebruik een keer licht in. Warm vervolgens het apparaat met gesloten grilleerplaten zonder grilleerproducten op de maximale stand 10 minuten op. Wis de platen daarna met een vochtige doek af. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voor-komen.

Toebereiden van gerechten

- Sluit het apparaat overeenkomstig de gegevens op het typeplaatje aan. Het rode lampje brandt en geeft aan dat het apparaat is aangesloten. Door aan de thermostaatknop te draaien lichten het groene en rode (controle-)lampje op.
- Bij het eerste opwarmen kan er een geringe rookontwikkeling in het apparaat ontstaan. Dit verdwijnt echter na enkele minuten.
- Warm het apparaat met gesloten deksel op tot het groene lampje uitgaat. De ingestelde temperatuur is bereikt.
- Plaats de gerechten in het apparaat en sluit het deksel.
- Tijdens de grilleertijd kan het groene lampje uit- en weer inschakelen. Een teken dar de thermostaat functioneert.
- Haal de gerechten als ze klaar zijn met een spatel van hout of plastic uit het apparaat. Dit voorkomt dat de toplaag in het apparaat wordt beschadigd.
- Sluit altijd het deksel om warmteverlies te voorkomen.
- Als het groene lampje is uitgegaan kunnen er opnieuw toast- en grilleerproducten in het apparaat worden geplaatst.

De betreffende grilleertijd en de temperatuurinstelling hangt af van:

- soort en dikte van het grilleerproduct,
- de gewenste bruiningsgraad en
- uw eigen smaak.

Let op: Tijdens het grilleren van toast- en grilleerproducten kan er condens vrijkomen. Verbrandingsgevaar!

Instelling temperatuur

80 °C warm houden
110 °C vis / groente
140 °C warmhoudstand voor gevogelte nadat dit op 180° is aangebraden
150 °C warmhoudstand voor vlees nadat dit op 220° is aangebraden
180 °C aanbraden van gevogelte / vis / wild
220 °C aanbraden van licht en rood vlees

Schoonmaak en onderhoud

- Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.
- Trek de stekker altijd uit de wandcontactdoos vóór het schoonmaken.
- Laat het apparaat enigszins afkoelen, in lauw(warme) toestand kan het apparaat het best worden schoongemaakt.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Breng met een penseel wat olie aan op hardnekkige resten, laat het apparaat 5 minuten met rust en maak het vervolgens nog een keer schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen. Let er bij het schoonmaken van de vetopvang op dat de vloeistof die zich daarin bevindt is afgekoeld.

Let op:

De schakelklok schakelt het apparaat niet uit.

Afgifte van verpakking en oud apparaat

Vraag bij uw speciaalzaak of bij uw gemeente om actuele informatie over de afgifte van de verpakking en van uw oude apparaat.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de duitse gebruiksaanwijzing.

Garantie-Bedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, daß die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns, sachgemäß verpackt und gereinigt, einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.
Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

480-12825 01/2008

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG
Pointstraße 2 · 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
eMail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com